Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 10 sierpnia 1929 roku. № 32.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

Drożdże tłuszczowe.

(Dokończenie).

Prócz drożdży typu Saccharomyces cerevisiae, zawierających obficie witaminę B, wyhodowałem jedną z nowych odmian drożdży tłuszczowych, a mianowicie Saccharomyces Ludwigii, albo Vernalis Ludwigii jako surowiec dla otrzymania witaminy D.

Wynik analizy tłuszczu w otrzymanych drożdżach potwierdził w zupełności sprawozdanie komisji Petersburskiej, przytoczone w niniejszym artykule. Tłuszczu w drożdżach odpowiednio hodowanych można otrzymać do 28%.

Czyste kultury drożdży różnego rodzaju otrzymałem dla hodowli fabrycznej z bogatego zbioru kultur drożdżowych Instytutu Fermentacyjnego Prof. W. Iwanowskiego w Politechnice Warszawskiej.

Aparaty dla wytwarzania potrzebnych ilości czystej brzeczki piwnej, wyjaławiania tej pożywki, rozmnażania w niej drożdży czystej kultury, z zastosowaniem tak ważnego przewietrzania płynów fermentacyjnych i t. d. wykonała bardzo dobrze znana w Warszawie firma E. Dmowskiego.

Jako pożywki dla hodowli, zarówno drożdży piwnych, jak i tłuszczowych, stosowałem obfitującą w witaminy brzeczkę ze słodu jęczmiennego, sporządzoną podług wszelkich zasad nowoczesnej techniki piwowarskiej.

Podczas hodowli drożdży tłuszczowych stwierdziłem, że zużywają one pożywkę bardzo ekonomicznie. Tak naprzykład zaszczepiając kulturę drożdży do brzeczki mocy 8% Balling'a, po otrzymaniu zbioru drożdży odcedzałem jeszcze brzeczkę mocy 7,2% Balling'a, mogłem więc ją jeszcze używać do nowych hodowli, lub też, co uważam za najkorzystniejsze dla fabryki chemiczno-farmaceutycznej, do zużytkowania jako preparat odżywczo-leczniczy. Zagęszczając mianowicie płyn, odcedzony od drożdży, do konsystencji syropu, lub też susząc go potem jeszcze w suszarniach próżniowych, otrzymałem preparat słodowy w stanie płynnym lub stałym, dający się bardzo dobrze konserwować, a pod względem wartości pożywnej i odżywczej nie gorszy od wytwarzanych przez różne firmy preparatów słodowych. Wytwarzając tego rodzaju preparat z pożywki drożdżowej, same drożdże otrzymałem jako odpadek, a więc kosztowały bardzo mało.

Przygotowując brzeczkę jako pożywkę dla drożdży w wielu wypadkach, wbrew przepisom A. Heiduschki, który zaleca trzykrotne filtrowanie brzeczki ugotowanej, nie odcedzałem z brzeczki wytrąconych podczas gotowania osadów białkowych, dało mi to możność otrzymania w zebranym po fermentacji osadzie drożdżowym, prócz samych drożdży pożywnych, jeszcze pewne ilości pożywnego osadu brzeczkowego.

Badanie osadu brzeczkowego w browarach, odrzucanego, jako odpadek bezwartościowy, wykazały, że w osadzie tym jest około 14% suchej masy, a 100 części suchej masy zawiera:

1. Substancji w wodzie rozpuszczalnych 38,25%:

a) cukru	16,37%
b) dekstryny	20,73%
c) innych	1,15%

2. Substancji w wodzie nierozpuszczalnych 61,75%:

a) żywicy chmielowej i innych	16,62%
b) ciał białkowych	34,63%
c) drzewnika	6,30%
d) popiołu	4,20%

Do brzeczki przygotowanej na pożywkę drożdżową niema potrzeby dodawać chmielu, w osadzie więc białkowym nie znajdziemy żywic chmielowych, tem większy zatem w nim będzie procent ciał pożywnych. Preparaty takie drożdżowo-lecznicze, mogą liczyć na szerokie zastosowanie i rozpowszechnienie.

Produkcja drożdży tłuszczowych na większą skalę może w przyszłości zaradzić choć częściowo brakowi tłuszczów w Polsce, nietylko w okresie wojennym, lub powojennym lecz i obecnie, i zapobiedz przymusowi sprowadzania tego artykułu z zagranicy, co w Nr. 136 „Kurjera Warszawskiego" z roku 1929 p. Jerzy Gościcki nazywa „jedną z jaskrawych anomalji naszego życia gospodarczego".

Artykuł powyższy wywołał odpowiedź pod tym że tytułem „Przywóz tłuszczów" p. inż. Jana Podraszko w Nr. 151 „Kurjera Warszawskiego" z dnia 4 czerwca 1929 roku. Polemizując z autorem artykułu poprzedniego, podaje p. inż. Jan Podraszko ciekawe dane, dotyczące ilości tłuszczów produkowanych w Polsce i ich zapotrzebowania jak następuje:

„Produkcja tłuszczów w kraju, obliczona na zasadzie danych statystycznych urzędowych i prywatnych za rok 1928 wynosi 219,926 tonn. Przypada więc na głowę mieszkańca 7,3 kg. tłuszczów rocznie. Przeciętna norma odżywcza na głowę mieszkańca, uwzględniając warunki atmosferyczne i inne w Polsce, wynosić winna około 20 kg. — różnica aż nadto jaskrawa".

Cyfry wykazują dobitnie, że nowa gałąź produkcji tłuszczu jadalnego i technicznego ogromnieby się krajowi naszemu przydała, a pozwoliłaby wydatnie zużytkować tego rodzaju odpadki rolnictwa i piwowarstwa, jak przemarznięte, zgniłe kartofle i tak często wyrzucane z browarów naszych, drożdże piwowarskie.

KORKI CZY ZATWORY METALOWE

Coraz bardziej rozpowszechnia się u nas sprzedaż butelkowa. Dzięki temu, że piwo niskoprocentowe (do 2½%) nie podlega ograniczeniom koncesyjnym, uzyskaliśmy sporo drobnych odbiorców, dla których prowadzenie wyszynku z beczki, ze względu na obroty, jest niemożliwe i muszą prowadzić wyłącznie handel piwem butelkowem.

Łącznie z tem powstaje zagadnienie, jakie zatwory są najpraktyczniejsze, najodpowiedniejsze i najtańsze.

Posłuchajmy co o tem mówi inż. H. Hammer w Nr. 5 „Die Brau und Malzindustrie". Faktem jest, że w ostatnich latach wskutek gorszych jakościowo i ilościowo zbiorów kory korkowej w Hiszpanji i Portugalji dobre korki są drogie i w niedostatecznej ilości. Zaletą korka jest to, że stanowi zatwór rzeczywiście szczelny i nieprzepuszczalny dla gazów, oczywiście pod warunkiem, że wykonany jest z kory pierwszorzędnej i bez zarzutu. Przypadkowe wyskoczenie korka przy przewozie korkowanych butelek jest całkowicie niemal wykluczone, co nie da się powiedzieć z całą pewnością o innego rodzaju zatworach. Używając korki możemy nie zwracać uwagi na uszkodzenie brzegów otworu butelki co pozostaje bez wpływu na ogólne koszty rozlewu. Ma jednak korek i swoje wady, a głównie, że przed użyciem musi być specjalnie przygotowany (rozmiękczanie, parowanie, spryskiwanie, lub parafinowanie). Nie bez znaczenia jest możliwość infekcji przez to, że proszek brązowy ze szczelin i otworków korka przedostawać się może do piwa, jak również przez wilgoć, która pod ciśnieniem powstałem przy korkowaniu, może wpływać do zawartości butelek, co powodować może zmiany smaku, zmętnienia białkowe lub drobnoustrojowe. W pasteuryzacji, przy stosowaniu korków, zmuszeni jesteśmy zakładać, a potem znów zdejmować zabezpieczenia, co podraża koszty i zabiera dużo czasu. Niepożądane również skutki powoduje niestałość wymiarów i kształtu korka.

Zotwory metalowe, zwane kronkorkami, są również idealnie szczelne nawet w stosunku do gazów pod warunkiem jednak, że brzegi otworu butelki są prawidłowe i, że zatwornica, t. j. maszyna nakładająca zatwory pracuje bez zarzutu. Przewaga zatworów metalowych nad korkami polega głównie na tem, że odpadają tu prace przygotowawcze, a zatwór każdej chwili jest gotowy do użytku. Możliwość widocznego umieszczenia firmy na zewnętrznej stronie zatworów metalowych jest doskonałem zaświadczeniem pochodzenia towaru i zwolnić nas może nawet od etykietowania butelek. Niebezpieczeństwo zakażenia nie istnieje, gdyż zatwory stosuje się zupełnie suche, a ilość korka jest tak mała, że niema obawy by proszek korkowy mógł wpłynąć na zmianę smaku lub zmętnienie piwa. Wadą zatworów metalowych jest przedewszystkiem to, że nie wolno ich używać do butelek z brzegami szyjek chociażby lekko uszkodzonych w obawie ulatniania się węglika i, że w czasie dalszego przewozu o wiele łatwiej zatwór może odpaść lub uszkodzić się, aniżeli to ma miejsce przy korkowaniu korkiem.

Pod względem kosztów trudno jest jeszcze w chwili obecnej się wypowiedzieć. Dobre zatwory metalowe kosztują dziś mniejwięcej tyleż co i dobre

korki. Przyszłość dopiero pokaże czy potanienie zatworów metalowych, a więc i ich większe rozpowszechnienie będzie możliwe. Zasadnicze jednak znaczenie ma pytanie jak do zatworów metalowych ustosunkuje się szeroki ogół spożywców i odbiorców piwa? Nawet jeżeli będziemy bardzo dbali o to by wszędzie były do dyspozycji odpowiednie do otwierania zatworów metalowych klucze, to i tak będą się mnożyć wypadki, w których otwieranie butelki z powodu braku klucza stanowić będzie dla spożywcy pewną trudność. Oczywiście jest to również możliwe przy stosowaniu korków, jednak spożywca daje sobie z tem radę wtłaczając korek do wewnątrz, co przysparza nawet nader dużo kłopotu przy przeglądaniu i myciu butelek. Szybko, łatwo i bez uszkodzenia butelki, można otwierać zatwory metalowe tylko odpowiedniemi kluczami, których dziesiątki tysięcy trzeba na swoim rynku rozrzucić. Mimo to jednak spożywca niejednokrotnie stosować będzie swoje własne pomysły mniej lub więcej skomplikowane, choć mniej pewne, jak zahaczenie o brzeg stołu, zawiasy drzwi i t .p., wskutek czego powstają uszkodzenia szyjek butelki. Butelka taka, jako bezużyteczna, musi być z obiegu usunięta. Stosowanie zatem zatworów metalowych wymaga bacznej i stałej kontroli butelek.

ANTIALKOHOLICY O NASZEJ WYSTAWIE.

W numerze 6/7 miesięcznika „Trzeźwość" P. Mikołaj Skiba, w sprawozdaniu z P. W. K., poświęcił sporo miejsca piwowarstwu. Jako wystawcy osiągnęliśmy, zdaniem autora, „światowy rekord kłamliwości". Twierdzenia, że piwo jest pokarmem, że poprawia apetyt, orzeźwia, pobudza trawienie, że jest napojem higienicznym, że zwalcza alkoholizm są „kłamstwami", a nasze wystąpienie na P. W. K. „bezwstydną śmiałością w narzucaniu fałszów". W tym stylu dwie bite strony.

W obronie piwa, jako napoju pożytecznego, gołosłownym zarzutom sprawozdawcy przeciwstawić możemy zdania i naukowe opinje tylko chociażby takich autorytetów jak Dr. Karol von Noorden, tajny radca medycyny i profesor we Frankfurcie nad Menem i Dr. Hugon Salomon, profesor z Wiednia, w których ogromnej pracy zatytułowanej „Handbuch der Ernährungslehre, tom I — Allgemeine Diätetik", znaleźć można potwierdzenie wszystkiego tego co sprawozdawca nazywa „kłamstwem" (str. 758 — 763 i str. 766 — 767). Dalej powołać się możemy na pracę D-ra Bellin du Coteau, opublikowaną w zeszycie z dnia 15 maja r. b. w „Le Siècle Médical", D-ra L. Nenckiego i D-ra Henryka Nusbauma (Gazeta Lekarska z 1902 r.), Profesora Danielewskiego i Głównej Rady Lekarskiej w Petersburgu i wielu, wielu innych.

Wobec powyższego wybaczy nam P. Mikołaj Skiba, że jego przekonań, gdy chodzi o ocenę piwa, jako napoju, nie możemy uważać za autorytatywne.

W urządzeniu naszego stoiska musieliśmy się opierać na zdaniu lekarzy i fizjologów światowej sławy, gdyż nie czujemy się uprawnieni do stawiania im zarzutu „kłamliwości".

Podkreślić tu musimy, że w broszurce propagandowej w rozdziale omawiającym zdrowotną wartość piwa pomieszczono następujące zdanie: „Jest rzeczą zrozumiałą, że jak we wszystkiem tak i w spożyciu piwa należy zachować umiarkowanie".

Nadużywanie każdego pokarmu i napoju, bez względu na to czy zawiera alkohol, czy nie, jest bezwarunkowo szkodliwe.

Szkodliwe dla sprawy, której się broni jest również nadużywanie ..... pióra.

LEKARZ O PIWIE.

W dzienniku „Le Siècle Médical" z dnia 15 maja opublikowana została praca o wartości piwa, pióra D-ra Bellin du Coteau. Jest to doskonała odpowiedź laikom, którzy tak gorliwie zwalczają piwo i ośmielają się nazywać poprostu „kłamstwem" dodatnie opinje o piwie wypowiedziane przez ludzi głębokiej wiedzy i nauki.

Oto zasadnicze ustępy tej pracy:

Już trzysta lat przed naszą erą, Manathos, kapłan egipski, udowadnia, że piwo było znane w Egipcie od przeszło tysiąca lat. W pierwszym wieku, Tacyt wspomina o warzeniu piwa w Germanji, wówczas, gdy oddawna znano starożytną „cerevisium" Gallów, która wraz z miodem syconym stanowiła główny napój naszych przodków.

Napoje te, rzecz prosta, nie miały zbyt wiele wspólnego z wykwintnemi, pienistemi i delikatnemi piwami, jakie zawdzięczamy dziś francuskiemu piwowarstwu. A jednak już wówczas przyznawano im dobroczynne zalety. Posłuchajcie co około roku 1100 mówi w stylu epoce właściwym o piwie Jehan de Milan, profesor szkoły lekarskiej w Salerne: „Piwo zgęszcza limfę, daje siły, daje jędrność, krwistość, prowokuje urynę, koi bóle brzucha, zaokrągla i odświeża zlekka". Nie mówiono jeszcze wówczas o diastazach, peptazach, witaminach. Pozostawione własnym siłom, bez głównych podstaw naukowych, które z medycyny uczyniły to czem jest dzisiaj, samo doświadczenie dyktowało prawidła. Przyznać musimy, że bardzo często były one blizkie prawdy. Co zaś dotyczy piwa były prawdą.

Z racji swoich składników pożywnych, trawiących, pobudzających i odświeżających, niema napojów zdrowszych jak piwo i którebу lepiej odpowiadały wszystkiem usposobieniom. Jest pożywne dzięki zawartości ciał wchłanialnych jak skrobia, gumy, cukier, kwasy mineralne. Jest pobudzające dzięki goryczce, zapachowi, alkoholowi i fermentom powstałym w ciągu produkcji lub, które rozwinęła fermentacja. Pomaga trawieniu, gdyż zawiera mieszaninę tych różnych składników, które znajdując się w zawiesinie w wielkiej ilości wody, są w doskonałym stanie by w żołądku oddziaływać jedne na drugie i kształtować przy współdziałaniu soków żołądkowych różne nowe związki. Jest orzeźwiające, dzięki zawartości kwasu węglowego, który, wbrew pewnym przesądom, nadaje piwu charakter wybitnie lekkiego napoju.

Zapewne! Piwo zawiera alkohol, w tak jednak małej ilości (3 do 4% najwyżej) i tak rozcieńczony, że ta znikoma ilość nie może być nietylko szkodliwą, ale jest uważana przez wszystkich higienistów, jako pożywka rzeczywista i bardzo wartościowa. Piwo jest przyrządzane z pierwszorzędnych produktów spożywczych, co uniemożliwia nadużycia i piwo nie figuruje nigdy w sprawozdaniach statystycznych urzędów, walczących z fałszowaniem produktów spożywczych. Częściowe lub całkowite przemiany tych surowców nie uszkadzają składników czynnych, często nawet potęgują ich rozpuszczalność i przyswajalność; nic więc dziwnego, że lekarze przepisują je wyczerpanym i niedokrwistym. Co więcej piwo uznano jako środek zapobiegawczy wielu chorobom, gdyż jest to napój „właściwy" w pewnych wypadkach schorzeń materji żyjącej jak przy skorbucie i rachityzmie; wreszcie może być napojem chorych przez to, że zawierając małą ilość alkoholu, nie wywołuje reakcji organizmu.

Jeżeli dodamy, że współczesne metody wytwarzania zapewniają piwu dostateczną trwałość dochodzimy do wniosku, że piwo, pożywka pełna, pożywka czysta, zadość czyniąca wszelkim wymaganiom hygienistów i toksykologów, pobudzająca, trawiąca, wzmacniająca, energietyczną, jest napojem, którego codzienne spożycie nietylko jest dozwolone ale wprost wskazane.

SKUTKI PROHIBICJI AMERYKAŃSKIEJ.

W mowie wygłoszonej przez prezydenta Hoovera na Kongresie Pracy w Nowym Yorku w dniu 22 kwietnia — spotykamy zdanie, nad którem warto się zastanowić: „Ameryka północna stała się krajem, w którym popełnia się najwięcej zbrodni. Liczba zabójstw, kradzieży i rabunków jest niemal pięć razy większa, aniżeli w Wielkiej Brytanji".

Nazajutrz pisze o tem dziennikarz Bruno Lessing: „Mniejszość przeciwna prohibicji do tej pory jest zupełnie bezczynna, uważając prawo Volstaedt'a za nieistniejące i pije ile jej się podoba. Prohibicja stworzyła „szlachetny" zawód przemytników spirytusu i mało ją obchodzi niesłychany wzrost przestępczości. Tymczasem, jak dowcipnie ktoś powiedział, lepiej jest mieć prohibicję, niż nie pić wódki wcale".

KONIEC KONTYNGENTÓW W NIEMCZECH.

Wprowadzone kontyngenty w niemieckiem piwowarstwie ustawą z dnia 26 czerwca 1918 roku obowiązywały w ciągu lat dziesięciu i były przyczyną złagodzenia walki konkurencyjnej, jaka zagrażała rynkowi niemieckiemu na skutek znacznego po wojnie spadku spożycia piwa. Ustawa obowiązywała do dnia 1 kwietnia 1929 roku i na posiedzeniu Reichstagu w marcu przedłużoną została do dnia 1 lipca 1929 roku.

Jak pisaliśmy w Nr. 20/21 „Przemysłu Piwowarskiego" sfery przemysłowe wypowiadały się dość zgodnie za dalszem utrzymaniem dotychczasowego systemu, który naogół był dla browarów dogodny nietylko dlatego, że tępił do pewnego stopnia ostrze zaciekłej konkurencji, ale również uniemożliwiał powstawanie nowych placówek przemysłowych.

Dużą niespodzianką dla piwowarów były wyniki posiedzenia Reichstagu, który w dniu 27 czerwca 1929 roku odrzucił projekt dalszego utrzymania kontyngentów w piwowarstwie. Rozczarowanie znakomitej większości było tem większe, że rządowy projekt złożony w Reichstagu o podwyżce opłat akcyzowych przewidywał utrzymanie kontyngentów do 31 marca 1931 roku popierany usilnie przez państwową radę gospodarczą. Rzeczoznawcy powołani do tej sprawy wypowiedzieli się za koniecznością dalszego utrzymania kontyngentów, a delegaci piwowarstwa bawarskiego domagali się chociażby wyższego opodatkowania nowopowstających browarów.

Dzień 30 czerwca 1929 roku był dla niemieckiego piwowarstwa nader ważny, gdyż zamykał dziesięcioletnią epokę o wielkiej doniosłości.

MIĘDZYNARODOWA WYSTAWA BROWARNICZO-SŁODOWNICZA W BERNIE MOR.

Od 3 sierpnia do 15 września r. b. odbywać się będzie w drugiem głównem mieście Czechosłowacji, Bernie mor., w ramach Wystawy Współczesnego Handlu, Międzynarodowa wystawa browarniczo-słodownicza. Jest to pierwsza wystawa tego rodzaju w Czechosłowacji w ciągu ostatnich 20 lat. Na wystawie tej uwidoczniony będzie rozwój i postęp czechosłowackiego przemysłu browarniczo-słodowniczego, zwłaszcza po wojnie światowej.

Czechosłowacja posiada obecnie 563 browary i 187 słodowni. Oprócz cukrownictwa browarnictwo i słodownictwo jest największą gałęzią przemysłu czechosłowackiego.

Wystawę urządza Zakład przemysłu fermentacyjnego przy czeskiej politechnice w Bernie mor. ze współudziałem nietylko wszystkich czeskich i niemieckich krajowych organizacyj browarniczo-słodowniczych, ale też i wielu organizacyj zagranicznych.

Wystawa przedstawia nietylko całą fabrykację piwa, ale też wszystko, co łączy się w jakikolwiek sposób z przemysłem browarniczo-słodowniczym. Podzielona będzie na następujące grupy:

1) Eksponaty zakładów doświadczalnych, związków i organizacyj zawodowych, szkolnictwa zawodowego, naukowych środków pomocniczych, literatury zawodowej oraz urządzeń laboratoryjnych.

2) Usiłowania przeciw prohibicji, propaganda i reklama browarnicza.

3) Maszyny do obrabiania jęczmienia i chmielu.

4) Rzemieślnicze i przemysłowe wyroby, będące w służbach przemysłu browarniczo-słodowniczego.

5) Maszyny i urządzenia browarnicze.

6) Wyszynk piwa i urządzenia restauracyjne.

7) Wystawa jęczmienia i chmielu.

Na wystawie będzie można zobaczyć wszelkie maszyny najnowszych systemów, między innemi trzy olbrzymie warzelnie, które instalują firmy: Skoda w Pilznie, Steinecker w Freisingen koło Monachjum i Göggl w Monachjum oraz ogromną maszynę, zdolną automatycznie wyczyścić, napełnić i zakorkować 40.000 flaszek w ciągu 10 godzin.

Wystawa ta ma pouczyć nietylko sfery zawodowe, ale również i szeroką publiczność, która, po oglądnięciu z bliska całej hygienicznej technologji i fabrykacji piwa, musi dojść do przekonania, że piwo jest prawdziwie zdrowym napojem.

ZBIOROWA PROPAGANDA W AUSTRJI.

W „Brauer und Hopfenzeitung“ z dn. 4 lipca czytamy: „Browary austrjackie postanowiły rozpocząć wielką propagandę mającą za zadanie powstrzymanie spadku i wzmożenie spożycia piwa. W przyszłości we wszystkich większych miastach ukaże się artystycznie wykonany plakat zatytułowany „Pijcie piwa austrjackie“, który treścią pouczy szerokie warstwy publiczności, że pijąc piwo austrjackie przyczynią się do popierania przemysłu i handlu narodowego, jak również i do rozwoju hodowli jęczmienia i przemysłu mleczarskiego (ze względu na słodziny)“.

Przypuszczamy, że chodzi tu nietylko o pogłębienie rynku, ale również i o walkę z przywozem piwa z zagranicy.

URODZAJ CHMIELU ZAPOWIADA SIĘ POMYŚLNIE [1]).

Według wiadomości nadchodzących z plantacji chmielu urodzaj zapowiada się w tym roku zupełnie pomyślnie. Na niektórych chmielnikach wprawdzie pojawiła się mszyca, nie zdołała jednakże wyrządzić większych szkód, dzięki energicznym środkom zapobiegawczym, jakie zostały zastosowane niezwłocznie przez plantatorów. Opryskiwanie zarażonych roślin ekstraktem tytuniowym dało wyniki dodatnie, ratując plantacje od szkód.

Obecnie jednak trudno jest jeszcze obliczyć choćby w przybliżeniu wysokość przyszłych zbiorów, ale należy zauważyć, że niepomyślne konjunktury zeszłoroczne zmusiły wielu plantatorów chmielu w Polsce do zredukowania obszaru swych plantacyj. Obszar tej redukcji również narazie nie jest znany i wyjaśni się zapewne dopiero w drugiej połowie miesiąca bieżącego. Redukcja obszaru plantacyj nastąpiła zresztą nietylko w Polsce. W Jugosławji, produkującej rokrocznie wielką ilość chmielu, również zmniejszono jego uprawę o mniej więcej 2.000 hektarów. Można jednak przypuszczać, że na ogólnej ilości odbije się to niewiele ze względu na wyjątkowo dobrą pogodę, jaka panowała przez cały czas wegetacji chmielu w tym kraju.

[1]) „Gazeta Handlowa“ Nr. 175 z dnia 2.VIII r. b.

CENY JĘCZMIENIA.

Wilno.	3/VIII	28 — 29 zł.
	7/VIII	28 — 29 zł.
Hamburg.	3/VIII	9.90 flh. Dun. Ros.
	6/VIII	9.75 flh. Dun. Ros.
	4/VIII	10.27½ flh. La Plata
	5/VIII	10.25 flh. La Plata
	6/VIII	10.22½ flh. La Plata
	1/VIII	9.45 flh. Marocco
	3/VIII	9.40 flh. Marocco
	5/VIII	9.30 flh. Marocco
	1/VIII	10.60 flh. Canada Western
	3/VIII	10.60 fhl. Canada Western
Chicago.	31/VII	Jęczmień słodowy 62 — 74 cts. za bushel
	3/VIII	Jęczmień słodowy 62 — 74 cts. za bushel
	1/VIII	Jęczmień słodowy 65 — 75 cts. za bushel
	5/VIII	Jęczmień słodowy 60 — 72 cts. za bushel
	6/VIII	Jęczmień słodowy 60 — 72 cts. za bushel
Nowy York.	31/VII	Jęczmień słodowy 85 cts. za bushel
	1/VIII	Jęczmień słodowy 85 cts. za bushel
	2/VIII	Jęczmień słodowy 85 cts. za bushel
	5/VIII	Jęczmień słodowy 84 cts. za bushel
	6/VIII	Jęczmień słodowy 83 cts. za bushel

CHMIEL

Lwów, 3.8. Na rynku chmielowym zupełny brak obrotów chmielem zeszłorocznego zbioru. Młoda roślina rozwija się dalej normalnie. Kwiat przeobraża się już w szyszki. Wskutek ostatnich deszczów, szkodniki prawie zupełnie zniknęły.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.